

Opis úlohy / Opis zadania	<p>SK: Cieľom projektu je navrhnuť a zrealizovať Zero Waste Akadémiu - praktický vzdelávací cyklus zameraný na udržateľnosť a znižovanie odpadu v gastronómii. Vzdelávanie prebieha formou trojdňových workshopov na oboch partnerských školách (SK/PL) a je určené pre študentov a pedagógov odborných škôl v úzkej spolupráci s profesionálnymi kuchármi zo Slovenska a Poľska. Akadémia podporuje výmenu know-how, testovanie nových kuchárskych techník a zapojenie do ekologickej zodpovednosti v praxi. Plánované trvanie aktivity (03-2026-06-2026): dva trojdňové workshopy (1 SK, 1 PL) - celkovo 6 dní. Obsah: znižovanie odpadu, fermentácia, spracovanie esteticky nevyhovujúcich surovín, vákuovanie, vývary zo zvyškov, menu bez odpadu. Praktické varenie, simulácie reálnych situácií, skupinová práca, moderné technológie, mentoring skúsených kuchárov. Miesto a spôsob zapojenia zahraničného partnera - Miesto realizácie: externé priestory na SK aj PL. Prenajaté priestory budú kapacitne a technicky prispôsobené na vedenie praktických workshopov. Zahraničný partner (Poľsko) sa zapojí: - ako spoluorganizátor workshopu na poľskej strane, - poskytne odborníkov - kuchárov, ktorí budú viesť časti programu, - zabezpečí priestory, organizačnú a logistickú podporu pre účastníkov na poľskej strane, - prispeje k výmene know-how a inovatívnych prístupov k zero waste gastronómii. Výstupy pre účastníkov: celodenné stravovanie, študijné materiály, fotodokumentácia a videá, certifikát absolvovania. Očakávané výsledky: posilnené zručnosti, zavedenie nových metodík, využitie moderného vybavenia, metodické materiály (recepty, postupy), prehĺbenie spolupráce SK/PL a kontakt s odborníkmi. Súčasťou úlohy je tvorba videozáznamov počas workshopov Zero Waste Akadémie na Slovensku a v Poľsku. Videá dokumentujú praktickú časť - varenie, spracovanie surovín a zvyškov - a slúžia ako výstup pre účastníkov aj trvalo dostupný edukačný obsah. Budú upravené, doplnené titulkami, logami a komentárom, zverejnené online s QR kódmi v receptári. Propagačné aktivity budú zahŕňať návrh vizuálnej identity projektu (logo, grafika, roll-up), vytvorenie samostatnej sekcie na webových stránkach partnerských škôl, pravidelnú komunikáciu prostredníctvom sociálnych sietí a využitie QR kódov odkazujúcich na recepty a tipy vytvorené počas workshopov. Tieto aktivity sú súčasťou celého projektu a ich konkrétne výstupy (fotografie, videá, články) budú prislúchať jednotlivým workshopom. Cieľová skupina: 25 účastníkov (SK workshop=13 SK, 12 PL), (PL workshop=13 SK, 12 PL) študenti a pedagogickí pracovníci, odborníci/kuchári ako lektori a mentori. Projekt prispieva k rozvoju praktických zručností, ekologickej zodpovednosti a modernizácii odbornej prípravy v gastronómii. PL: Celem projektu jest opracowanie i realizacja Zero Waste Akademii - praktycznego cyklu edukacyjnego skoncentrowanego na zrównoważonym rozwoju i ograniczeniu odpadów w gastronomii. Edukacja odbywa się w formie trzydniowych warsztatów w</p>
---------------------------	--

Opis úlohy / Opis zadania	<p>obu školách partnerských (SK/PL) i jest przeznaczona dla studentów oraz nauczycieli szkół zawodowych, we ścisłej współpracy z profesjonalnymi kucharzami ze Słowacji i Polski. Akademia wspiera wymianę know-how, testowanie nowych technik kulinarnych oraz włączanie się w praktykę ekologiczną. Planowany czas trwania aktywności (03-2026-06-2026): dwa trzydniowe warsztaty (1 SK, 1 PL) – łącznie 6 dni. Tematy: ograniczanie odpadów, fermentacja, przetwarzanie surowców nieestetycznych, vacuum, wywary z resztek, menu bez odpadów. Praktyczne gotowanie, symulacje rzeczywistych sytuacji, praca grupowa, nowoczesne technologie, mentoring doświadczonych kucharzy. Miejsce i udział partnera zagranicznego: realizacja w wynajętych pomieszczeniach na Słowacji i w Polsce, dostosowanych pod względem pojemności i wyposażenia do prowadzenia warsztatów. Partner z Polski: współorganizator warsztatów po stronie polskiej, zapewni ekspertów – kucharzy prowadzących części programu, udostępni przestrzeń oraz wsparcie organizacyjne i logistyczne dla uczestników, przyczyni się do wymiany know-how i innowacyjnych podejść do gastronomii zero waste. Rezultaty dla uczestników: całodzienne wyżywienie, materiały edukacyjne, fotodokumentacja i wideo, certyfikat ukończenia. Oczekiwane wyniki: wzmocnienie umiejętności, wprowadzenie nowych metod, wykorzystanie nowoczesnego wyposażenia, materiały metodyczne (przepisy, instrukcje), pogłębienie współpracy SK/PL i kontakt z ekspertami. Tworzenie materiałów wideo: częścią projektu jest nagrywanie warsztatów Zero Waste Akademii na Słowacji i w Polsce. Filmy dokumentują część praktyczną – gotowanie, przetwarzanie surowców i resztek – i służą uczestnikom oraz jako trwałe materiały edukacyjne dla szkół, restauracji i społeczeństwa. Materiały będą zmontowane, uzupełnione napisami, logotypami i komentarzem, udostępnione online z kodami QR w receptariuszu. Działania promocyjne: obejmują opracowanie identyfikacji wizualnej projektu (logo, grafika, roll-up), utworzenie dedykowanej sekcji na stronach partnerskich szkół, regularną komunikację w mediach społecznościowych oraz wykorzystanie kodów QR odsyłających do przepisów i porad stworzonych podczas warsztatów. Działania te są częścią całego projektu, a ich konkretne rezultaty (zdjęcia, wideo, artykuły) będą przypisane do poszczególnych warsztatów. Grupa docelowa: 25 uczestników (SK workshop=13 SK, 12 PL), (PL workshop=13 SK, 12 PL), studenci i nauczyciele, eksperci/kucharze jako trenerzy i mentorzy. Projekt wspiera rozwój praktycznych umiejętności, odpowiedzialności ekologicznej oraz modernizację kształcenia zawodowego w gastronomii.</p>	
Ukazovatele výstupov pre danú úlohu / Wskaźniki produktów programu dla zadania		
Názov ukazovateľa Nazwa wskaźnika	Merná jednotka Jednostka miary	Plánovaná cieľová hodnota ukazovateľa Planowana wartość docelowa wskaźnika
RCO 81 Účasť na spoločných cezhraničných akciách → Workshopy, školenia, kurzy	Počet osôb/účastníkov Liczba osób/uczestników	50,00

<p>Dokumenty potvrdzujúce realizáciu úlohy a dosiahnutie ukazovateľa výstupu /Dokumenty potvrdzujúce realizáciu zadania i osiahnutie ukazovateľa produktu programu</p>	<p>Povinné dokumenty /Dokumenty obowiązkowe</p> <p>prezenčná listina (meno, priezvisko, inštitúcia, podpis, ako aj ďalšie informácie, ktoré sú odôvodnené špecifickosťou malého projektu, napr. štát/bydlisko účastníka) alebo print screen s viditeľným počtom účastníkov podujatia - v prípade online podujatí / lista obecności (imię, nazwisko, instytucja, podpis, a także inne informacje, których pozyskanie jest uzasadnione specyfiką małego projektu, np. kraj/miejscowość zamieszkania uczestnika) lub print screen z uwidocznieniem liczby uczestników wydarzenia - dla wydarzeń online</p> <p>foto/video dokumentácia preukazujúca, že podujatie bolo uskutočnené so správnym označením v súlade s pravidlami programu / dokumentacja zdjęciowa/filmowa potwierdzająca realizację wydarzenia z uwidocznieniem prawidłowego oznakowania, zgodnie z zasadami programu</p> <p>preberací protokol na externé služby/dodávky potvrdzujúce realizáciu služieb/dodávok v súlade s parametrami uvedenými v zmluve o poskytnutí príspevku (týka sa služieb/dodávok neocenených na základe prílohy 2 alebo služieb/dodávok, ktorých ocenenie presahuje 500 EUR) / protokol odbioru usług zewnętrznych/dostaw potwierdzający realizację usług/dostaw zgodnie z parametrami wskazanymi w umowie o dofinansowanie (dotyczy usług/dostaw, których wycena nie nastąpiła na podstawie załącznika nr 2 albo usług/dostaw, których wycena przekracza 500 EUR)</p> <p>vyhlásenie prijímateľa potvrdzujúce realizáciu externých služieb/dodávok ocenených v súlade s prílohou 2 alebo služieb/dodávok v hodnote nižšej ako 500 EUR / oświadczenie beneficjenta potwierdzające realizację usług zewnętrznych/dostaw, których wycena nastąpiła na podstawie załącznika nr 2 albo usług/dostaw, których wycena nie przekracza 500 EUR</p> <p>oznámenie/program / ogłoszenie/program wydarzenia</p> <p>poriadok podujatia, ak je to relevantné / regulamin wydarzenia, o ile dotyczy</p> <p>fotodokumentácia/videodokumentácia/odkaz/záznam vzdelávacích materiálov vytvorených v rámci projektu s uvedením správneho označenia podľa pravidiel programu - ak je prijímateľ organizátorom / dokumentacja zdjęciowa/filmowa/ścieżka dostępu/zapis materiałów edukacyjnych wytworzonych w ramach projektu z uwidocznieniem prawidłowego oznakowania, zgodnie z zasadami programu - w przypadku gdy beneficjent jest organizatorem</p> <p>dokument potvrdzujúci ukončenie podujatia, ktorý organizátor vydá účastníkom - ak je prijímateľ účastníkom / dokument potwierdzający ukończenie wydarzenia wydany przez organizatora uczestnikom - w przypadku gdy beneficjent jest uczestnikiem</p> <p>zdokladovanie účasti na podujatí (fotografie/videaá/snímky obrazovky z online podujatí) - ak je prijímateľ účastníkom / udokumentowanie uczestnictwa w wydarzeniu (zdjęcia/filmy/print screeny z wydarzeń online) - w przypadku gdy beneficjent jest uczestnikiem</p> <p>správa o workshope/školení/kurze - ak je prijímateľ účastníkom / sprawozdanie z warsztatów/szkolenia/kursu - w przypadku gdy beneficjent jest uczestnikiem</p>	<p>Ďalšie dokumenty /Dokumenty dodatkowe</p>
--	---	--

Ukazovatele vlastných výstupov pre danú úlohu / Wskaźniki produktów własnych dla zadania		
Názov ukazovateľa Nazwa wskaźnika	Merná jednotka Jednostka miary	Plánovaná hodnota ukazovateľa. Planowana wartość docelowa wskaźnika
Počet vyrobených filmov →Film	Kus /szt	1,00
Dokumenty potvrdzujúce realizáciu úlohy a dosiahnutie vlastných ukazovateľov /Dokumenty potwierdzające realizację zadania i osiągnięcie wskaźnika produktu własnego	<p>Povinné dokumenty /Dokumenty obowiązkowe fotodokumentácia/videodokumentácia/odkaz/záznam vzdelávacích materiálov vytvorených v rámci projektu s uvedením správneho označenia podľa pravidiel programu / dokumentacja zdjęciowa/filmowa/ścieżka dostępu/zapis produktów wytworzonych w ramach projektu z uwidocznieniem prawkłowego oznakowania, zgodnie z zasadami programu</p> <p>preberací protokol na externé služby/dodávky potvrdujúce realizáciu služieb/dodávok v súlade s parametrami uvedenými v zmluve o poskytnutí príspevku (týka sa služieb/dodávok neocenovaných na základe prílohy 2 alebo služieb/dodávok, ktorých ocenenie presahuje 500 EUR) / protokół odbioru usług zewnętrznych/dostaw potwierdzający realizację usług/dostaw zgodnie z parametrami wskazanymi w umowie o dofinansowanie (dotyczy usług/dostaw, których wycena nie nastąpiła na podstawie załącznika nr 2 albo usług/dostaw, których wycena przekracza 500 EUR)</p> <p>vyhlásenie prijímateľa potvrdujúce realizáciu externých služieb/dodávok ocenených v súlade s prílohou 2 alebo služieb/dodávok v hodnote nižšej ako 500 EUR / oświadczenie beneficjenta potwierdzające realizację usług zewnętrznych/dostaw, których wycena nastąpiła na podstawie załącznika nr 2 albo usług/dostaw, których wycena nie przekracza 500 EUR</p>	Ďalšie dokumenty /Dokumenty dodatkowe

Aktivity naplánované na realizáciu v rámci úlohy / Działania planowane do zrealizowania w ramach zadania

Názov aktivity vyplývajúci z opisu úlohy Nazwa działania wynikająca z opisu zadania	Počet aktivít Liczba działań	Povinné dokumenty Dokumenty obowiązkowe potwierdzające realizację działania	Doplňujúce dokumenty potvrdujúce realizáciu aktivity Dokumenty dodatkowe potwierdzające realizację działania
Netýka sa/Nie dotyczy	Netýka sa/Nie dotyczy	Netýka sa/Nie dotyczy	Netýka sa/Nie dotyczy

Konverzný kurz z meny PLN pre EUR - uplatňuje sa na poľských žiadateľov
Kurs przeliczeniowy kosztów z waluty PLN na walutę EUR - dotyczy polskich wnioskodawców

4.1775

Rozpočtový projekt pre túto úlohu 1 / Projekt budżetu dla zadania 1

Kategória výdavku Kategoria wydatku	Názov výdavku Nazwa wydatku	Popis výdavku Opis wydatku	Počet jednotiek Liczba jednostek	Merná jednotka Wartość jednostki	Merná jednotka Jednostka miary	Celková hodnota Wartość całkowita	Dokumenty potvrdzujúce odhad hodnoty výdavkov Dokumenty potwierdzające oszacowanie wartości wydatku
--	--------------------------------	-------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------	-----------------------------------	--------------------------------------	--

Náklady na externé odborné znalosti a služby / Koszty ekspertów zewnętrznych i koszty usług zewnętrznych	Stravovanie účastníkov seminárov/podujati v rámci malého projektu (do 100 účastníkov) - obed, večera, prestávka na kávu	<p>SK- Stravovanie účastníkov je neoddeliteľnou súčasťou vzdelávacích aktivít v rámci Zero Waste Akadémie, ktorá prebieha v každej škole osobitne - na Slovensku aj v Poľsku - počas troch dní. Každý deň bude program pozostávať z odborných prednášok, praktických workshopov a tímových aktivít. Stravovanie zabezpečí nielen fyzickú pohodu účastníkov počas celodenných aktivít, ale tiež vytvára príležitosť na neformálnu výmenu skúseností a sieťovanie medzi žiakmi, pedagógmi a expertmi.</p> <p>Stravovanie bude rešpektovať princípy projektu - tzn. v duchu udržateľnosti a zero waste. Využívané budú lokálne a sezónne suroviny, plánovanie porcií bude prispôbené počtu účastníkov a nadbytočný odpad bude minimalizovaný. V niektorých prípadoch sa stravovanie môže uskutočniť priamo v priestoroch škôl ako súčasť praktických úloh (t.j. varenie s expertmi).</p> <p>Počet dní aktivity na Slovensku: 3 dni Počet účastníkov denne (študenti, pedagógovia): 25 osôb Jednotky na SVK strane: 3 dni x 25 účastníkov = 75 jednotiek</p> <p>Počet dní aktivity v Poľsku: 3 dni Počet účastníkov denne: 25 osôb Jednotky na PL strane: 3 dni x 25 účastníkov = 75 jednotiek Celkové množstvo stravovacích jednotiek: 150 jednotiek</p> <p>PL - Wyżywienie uczestników jest nieodłącznym elementem działań edukacyjnych w ramach Akademii Zero Waste, realizowanej osobno w każdej ze szkół - zarówno na Słowacji, jak i w Polsce - przez trzy dni. Każdego dnia program będzie obejmował wykłady tematyczne, praktyczne warsztaty oraz zajęcia zespołowe. Wyżywienie zapewni nie tylko komfort fizyczny uczestników podczas całodniowych aktywności, ale również stworzy okazję do nieformalnej wymiany doświadczeń i nawiązywania kontaktów pomiędzy uczniami, nauczycielami i ekspertami.</p> <p>Wyżywienie będzie zgodne z zasadami projektu - czyli w duchu zrównoważonego rozwoju i idei zero waste. Wykorzystywane będą lokalne i sezonowe produkty, planowanie porcji zostanie dostosowane do liczby uczestników, a nadmiar odpadów zostanie zminimalizowany. W niektórych przypadkach wyżywienie może odbywać się bezpośrednio w przestrzeniach szkolnych jako część zadań praktycznych (np. gotowanie z ekspertami).</p> <p>Liczba dni aktywności na Słowacji: 3 dni Liczba uczestników dziennie (uczniowie, nauczyciele): 25 osób Jednostki po stronie SK: 3 dni x 25 uczestników = 75 jednostek</p> <p>Liczba dni aktywności w Polsce: 3 dni Liczba uczestników dziennie: 25 osób Jednostki po stronie PL: 3 dni x 25 uczestników = 75 jednostek Łączna liczba jednostek wyżywienia: 150 jednostek</p>	150,00	24,90 €	euro/osoba	3 735,00 €
Náklady na externé odborné znalosti a služby / Koszty ekspertów zewnętrznych i koszty usług zewnętrznych	prenájom sály (školenia, workshopy)	<p>SK- Prenájom vhodne vybavených priestorov je nevyhnutnou podmienkou pre realizáciu vzdelávacích aktivít v rámci projektu Zero Waste Akadémie, ktorá prebieha na Slovensku aj v Poľsku v priestoroch škôl, prípadne externých objektov v prípade kapacitnej alebo technickej potreby.</p> <p>Sála musí byť kapacitne a technicky prispôbená na vedenie seminárov, praktických workshopov a tímových úloh s odbornými lektormi. Priestory musia umožniť inštaláciu kuchynských pracovísk, projekčnej techniky a musia spĺňať hygienické a bezpečnostné štandardy.</p> <p>Prenájom sa vzťahuje na: -vzbuvenú miestnosť s elektrickými pripojkami a vodou, -priestor pre prezentácie a prácu so skupinami, -priestory s prístupom pre osoby so zníženou mobilitou (ak je to potrebné), -prístup počas celého dňa (8 hodín) počas aktivít.</p> <p>Trvanie prenájmu na Slovensku: 3 dni x 8 hodín = 24 hodín Trvanie prenájmu v Poľsku: 3 dni x 8 hodín = 24 hodín Celkový objem prenájmu: 48 hodín</p> <p>PL - Wynajem odpowiednio wyposażonych pomieszczeń jest niezbędnym warunkiem realizacji działań edukacyjnych w ramach projektu Akademia Zero Waste, który odbywa się na Słowacji i w Polsce - w przestrzeniach szkolnych lub, w razie potrzeby (ograniczenia techniczne lub pojemnościowe), w obiektach zewnętrznych.</p> <p>Sala musi być dostosowana pod względem pojemności i wyposażenia technicznego do prowadzenia seminariów, praktycznych warsztatów i pracy zespołowej z udziałem ekspertów. Pomieszczenia muszą umożliwiać instalację stanowisk kuchennych, sprzętu projekcyjnego oraz spełniać normy sanitarne i bezpieczeństwa.</p> <p>Wynajem obejmuje: wyposażone pomieszczenie z dostępem do przyłączy elektrycznych i wody, przestrzeń do prezentacji i pracy w grupach, pomieszczenia z dostępem dla osób z ograniczoną mobilnością (jeśli jest to konieczne), dostęp do pomieszczeń przez cały dzień realizacji działań (8 godzin dziennie).</p> <p>Czas wynajmu na Słowacji: 3 dni x 8 godzin = 24 godziny Czas wynajmu w Polsce: 3 dni x 8 godzin = 24 godziny Łączny czas wynajmu: 48 godzin</p>	48,00	14,70 €	euro/hodina	705,60 €
Náklady na externé odborné znalosti a služby / Koszty ekspertów zewnętrznych i koszty usług zewnętrznych	komplexná zvuková technická podpora počas podujatia	<p>SK- Komplexná zvuková technická podpora je nevyhnutná pre zabezpečenie kvalitného priebehu edukačných aktivít v rámci Zero Waste Akadémie, ktoré prebiehajú osobitne na Slovensku aj v Poľsku počas troch celodenných vyučovacích dní. Zvuková technika zabezpečí plynulý prenos hovorového slova pre všetkých účastníkov a zároveň podporí kvalitu odborných prednášok, workshopov a praktických ukážok, ktoré vyžadujú zreteľnú a zosilnenú komunikáciu - často v priestoroch s väčším počtom účastníkov a interaktívnu dynamiku.</p> <p>Prenájom a inštalácia zvukovej techniky vrátane: profesionálne ozvučenie (reproduktory, mixážna konzola), bezdrôtové mikrofóny (hlasový + ručný).</p> <p>technická podpora a nastavenie zvuku počas celého dňa, zabezpečenie kompatibility s IT/projekčnou technikou, odlučenie a eliminácia ozveny, ak je potrebná, odborný technik prítomný počas trvania aktivít.</p> <p>Dynamická podpora interaktívneho formátu podujatia: každodenné prechody medzi prednáškami, diskusiami a praktickými časťami si vyžadujú technickú pohotovosť a flexibilné preladenie nastavení zvuku.</p> <p>Dostupnosť zvukovej podpory počas celého dňa: minimálne 8 hodín denne bez prerušenia, na každej lokalite osobitne (SK aj PL).</p> <p>Počet dní na Slovensku: 3 dni Počet dní v Poľsku: 3 dni Dĺžka dennej podpory: 8 hodín Spolu hodín: Slovenská strana: 3 dni x 8 hodín = 24 hodín Poľská strana: 3 dni x 8 hodín = 24 hodín Celkovo: 48 hodín</p> <p>PL - Kompleksowe wsparcie techniczne w zakresie nagłośnienia jest niezbędne do zapewnienia wysokiej jakości przebiegu działań edukacyjnych w ramach Akademii Zero Waste, które odbywają się osobno na Słowacji i w Polsce przez trzy pełne dni szkoleniowe. Sprzęt nagłośnieniowy umożliwi płynny przekaz mównicowego słowa dla wszystkich uczestników, a jednocześnie zapewni wysoką jakość wykładów specjalistycznych, warsztatów i pokazów praktycznych, które wymagają wyraźnej i wzmocnionej komunikacji - często w przestrzeniach z większą liczbą uczestników i dynamicznymi, interaktywnym charakterem.</p> <p>Wynajem i instalacja sprzętu nagłaśniającego obejmuje: profesjonalne nagłośnienie (głośniki, konsola mikserska), mikrofony bezprzewodowe (hlasowe i ręczne) i dynamiczne wsparcie techniczne i konfiguracja dźwięku przez cały dzień, zapewnienie kompatybilności z technologią IT i projekcyjną, wytlumienie i eliminacja pogłosu - jeśli będzie to konieczne, obecność technika specjalisty przez cały czas trwania aktywności.</p> <p>Dynamiczne wsparcie formatu interaktywnego wydarzenia: codzienne przejścia między wykładami, dyskusjami i częściami praktycznymi wymagają gotowości technicznej i elastycznej zmiany ustawień dźwięku.</p> <p>Dostępność wsparcia nagłośnienia przez cały dzień: minimum 8 godzin dziennie bez przerwy, osobno w każdej lokalizacji; (SK i PL).</p> <p>Liczba dni na Słowacji: 3 dni Liczba dni w Polsce: 3 dni Długość wsparcia dziennego: 8 godzin Łączna liczba godzin: Strona słowacka: 3 dni x 8 godzin = 24 godziny Strona polska: 3 dni x 8 godzin = 24 godziny Łącznie: 48 godzin</p>	48,00	197,00 €	euro/hodina	5 136,00 €

<p>Náklady na externé odborné znalosti a služby / Koszty ekspertów zewnętrznych i koszty usług zewnętrznych</p>	<p>Náklady na externého experta, ktorý vedie školenia, workshopy...</p>	<p>SK- Externý expert bude špecialista z oblasti udržateľnej gastronómie, spracovania potravinového odpadu a zero waste technológií. Jeho úlohou je viesť odborné vzdelávacie bloky pre študentov a pedagógov v rámci Zero Waste Akadémie, ktorá sa uskutoční osobitne na Slovensku a v Poľsku.</p> <p>Expert musí mať: odbornú prax v oblasti udržateľnej gastronómie a potravinových inovácií, schopnosť komunikácie s mládežou a pedagogickými tímami, znalosť problematiky zero waste a cirkulárneho spracovania surovín, schopnosť viesť interaktívne vzdelávacie aktivity v kuchynskom prostredí (praktické varenie, ukážky, zapojenie účastníkov do procesu).</p> <p>Obsah a rozsah práce: vedenie tematických prednášok zamorených na zníženie odpadu v gastronómii, príprava a vedenie praktických workshopov (fermentovanie, zaváranie, spracovanie zvyškov), príprava materiálov na využitie (pracovné listy, ukážky), vedenie diskusií a individuálnych konzultácií s účastníkmi, podpora tvorby výstupov (napr. receptov z workshopov do digitálneho receptára).</p> <p>Slovenská strana: 3 dni x 8 hodín = 24 hodín Poľská strana: 3 dni x 8 hodín = 24 hodín Celkovo: 48 hodín</p> <p>PL - Ekspert zewnętrzny będzie specjalistą w dziedzinie zrównoważonej gastronomii, przetwarzania odpadów żywnościowych oraz technologii zero waste. Jego zadaniem będzie prowadzenie specjalistycznych bloków edukacyjnych dla uczniów i nauczycieli w ramach Akademii Zero Waste, realizowanej oddzielnie na Słowacji i w Polsce.</p> <p>Ekspert powinien posiadać:</p> <p>doświadczenie zawodowe w zakresie zrównoważonej gastronomii i innowacji żywnościowych, umiejętność komunikacji z młodzieżą i zespołami pedagogicznymi, znajomość problematyki zero waste oraz cyrkularnego przetwarzania surowców, zdolność prowadzenia interaktywnych działań edukacyjnych w środowisku kuchennym (gotowanie praktyczne, pokazy, angażowanie uczestników w proces).</p> <p>Zakres obowiązków: prowadzenie tematycznych wykładów skoncentrowanych na redukcji odpadów w gastronomii, przygotowanie i realizacja praktycznych warsztatów (fermentacja, wekowanie, przetwarzanie resztek), przygotowanie materiałów dydaktycznych (karty pracy, prezentacje), prowadzenie dyskusji i indywidualnych konsultacji z uczestnikami, wsparcie tworzenia rezultatów projektu (np. przepisów z warsztatów do cyfrowego przepisuśnika).</p> <p>Strona słowacka: 3 dni x 8 godzin = 24 godziny Strona polska: 3 dni x 8 godzin = 24 godziny Łącznie: 48 godzin</p>	<p>48,00</p>	<p>53,30 €</p>	<p>euro/ godzina</p>	<p>2 558,40 €</p>
---	---	--	--------------	----------------	----------------------	-------------------

Náklady na externé odborné znalosti a služby / Koszty ekspertów zewnętrznych i koszty usług zewnętrznych	roll up	SK- Propagačné aktivity – povinné informovani e a publicita projektu Každý roll-up bude obsahovať: názov projektu a logotypy (FMP, EFRR, SK-PL program, názvy partnerov), stručný popis cieľa projektu (v slovenskom alebo poľskom jazyku), vizuálne prvky projektu (farby, fotografie, grafika) PL - Działania promocyjne – obowiązkowe informowanie i promocja projektu Każdy roll-up będzie zawierać: - nazwę projektu i logotypy (FMP, EFRR, program SK-PL, nazwy partnerów), - krótki opis celu projektu (w języku słowackim lub polskim), - elementy wizualne projektu (kolory, zdjęcia, grafika).	2,00	171,00 €	euro/kus	342,00 €	
--	---------	--	------	----------	----------	----------	--

Náklady na externé odborné maletu a služby / Koszy ekspertów zewnętrznych i koszty usług zewnętrznych	<p>SK - Cena stanovena na základe prieskumu trhu, vše príloha</p> <p>Tvorba videozáznamu predstavuje kľúčový výstup projektu, ktorý bude slúžiť ako multimedijný podklad pre digitálny aj tlačový „Zero Waste Receptár“. Videá budú dokumentovať praktickú časť Zero Waste Akadémie (workshopy, varenie, spracovanie surovín a zvyškov), pričom budú určene nielen ako výstup pre učastníkov, ale aj ako trvalo dostupný edukatívny obsah pre školy, restaurácie a verejnú.</p> <p>Hlavné videá budú spracované, zosťrihané a doplnené titulkami, logami projektu a základným komentárom. Bude vytvorená seris krátkych videí (napr. 1-3 min) zachytávajúcich rôzne recepty alebo postupy. Videá budú zverejnené na online platforme (napr. YouTube), pričom v tlačovom receptári budú na ne odkazovať QR kódy.</p> <p>Slovenská strana: Počet natáčacích dní: 3 dni Počet hodín natáčania denne: 6 - 8 hodín Typ záznamu: HD videozáznam z praktických workshopov a varenia + rozhovory so študentmi a expertmi Výstupy: min. 5 zosťrihaných videí (každé 1-3 min), grafické intro/outro, titulky, vložené loga, hudobný podklad, základná postprodukcia Poľská strana: Počet natáčacích dní: 3 dni Počet hodín natáčania denne: 6 - 8 hodín Typ záznamu: rovnaký rozsah a výstupy ako na slovenskej strane Spoločné výstupy: Spolu min. 10 videí pre receptár</p> <p>Všetky videá budú upravené na rovnakú vizuálnu identitu projektu Príprava QR kódov na každý videozáznam (na vloženie do tlačenej publikácie) Vytvorenie sprievodného textu a popisov k videám</p> <p>Technické požiadavky na dodávateľa: HD kamera (min. 1080p), stabilizácia obrazu Externý mikrofón pre čistý zvuk Profesionálne osvetlenie v prípade potreby Skúsenosti s natáčaním edukatívneho / promo obsahu Postprodukcia: strih, úprava farieb, titulky, budba (bez autorských práv), loga partnerov a programu</p> <p>PL - Cena ustavená na podstatve badania rynku, patrz załącznik</p> <p>Opracowanie nagrania wideo stanowi kluczowy rezultat projektu, który posłuży jako multimedialna podstawa dla cyfrowej i drukowanej wersji „Zero Waste Receptarza”. Nagrania będą dokumentować praktyczną część Akademii Zero Waste (workszopy, gotowanie, przetwarzanie surowców i resztek), a ich celem będzie nie tylko przekazanie treści uczestnikom, lecz także stworzenie trwałego materiału edukacyjnego dla szkół, restauracji i szerszej publiczności.</p> <p>Gotowe filmy zostaną zmontowane, uzupełnione o napisy, logotypy projektu oraz podstawowy komentarz. Powstanie seria krótkich filmów (np. 1-3 minuty) przedstawiających różne przepisy lub techniki. Filmy zostaną opublikowane na platformie internetowej (np. YouTube), a w drukowanym receptarzu będą do nich dodane kody QR.</p> <p>Strona słowacka: Liczba dni nagrywania: 3 dni Czas nagrywania dziennie: 6-8 godzin Typ nagrania: nagranie HD z praktycznych warsztatów i gotowania + wywiady z uczniami i ekspertami Rezultaty: min. 5 zmontowanych filmów (każdy 1-3 min), graficzne intro/outro, napisy, logotypy, podkład muzyczny, podstawowa postprodukcja</p> <p>Strona polska: Liczba dni nagrywania: 3 dni Czas nagrywania dziennie: 6-8 godzin Typ nagrania: taki sam zakres i rezultaty jak po stronie słowackiej</p> <p>Wspólne rezultaty: Łączna minimum 10 filmów do receptarza Wszystkie filmy będą zmontowane zgodnie z jednolitą identyfikacją wizualną projektu Przygotowanie kodów QR do każdego nagrania wideo (do umieszczenia w wersji drukowanej) Opracowanie opisów i tekstów towarzyszących do filmów</p> <p>Wymagania techniczne wobec wykonawcy: Kamera HD (minimum 1080p), stabilizacja obrazu Zewnętrzny mikrofון zapewniający czysty dźwięk Profesjonalne osvětlenie w razie potrzeby Doświadczenie w realizacji nagrań edukacyjnych/promocyjnych Postprodukacja: montaż, korekcja kolorów, napisy, muzyka (bez praw autorskich), logotypy partnerów i programu</p>	1,00	2 800,00 €	zestaw	2 800,00 €	Cenový prieskum_Tvorba videozáznamu.pdf
Spolu / Razem		15 277,00 €	---			
Paušálne náklady / Koszy rozliczane stawką ryczałtową						
Náklady na zamestnancov / Koszy personelu		3 055,40 €	Áno/Tak			
Cestovné náklady a ubytovanie / Koszy podróży i zakwaterowanie		0,00 €	Nie/Nie			
Kancelária a administratívne náklady / Koszy biurowe i administracyjne		458,31 €	Áno/Tak			
Spolu / Razem		3 513,71 €	---			
Celková výška sumy rozpočtu pre úlohu č. 1 / Razem wartość całkowita projektu budżetu dla zadania nr 1		18 790,71 €	---			
Spolufinancovanie z EFRR pre úlohu. 1 / Dofinansowanie z EFRR dla zadania nr 1		15 032,56 €	---			
Spolufinancovanie zo štátneho rozpočtu pre úlohu 1 / Współfinansowanie z budżetu państwa dla zadania nr 1		2 254,89€	---			

Úloha č. 2 / Zadanie nr 2	
Názov úlohy / Nazwa zadania	SK - Cezhraničné výmenné pobyty a exkurzie PL - Międzynarodowe wymiany i wycieczki edukacyjne
Realizujúci partner / Partner realizujący	Stredná odborná škola gastronómie a služieb, Sídlisko duklianských hrdinov 3, Prešov
Termín realizácie / Termin realizacji	2026-09 - 2026-11
Miesto realizácie / Miejsce realizacji	Prešov, Prešovský kraj Iwonicz-Zdrój, Podkarpatské, Krośnieński

Opis úlohy / Opis zadania	<p>Cieľom danej úlohy je zorganizovať dva cezhraničné výmenné pobyty medzi partnerskými odbornými školami zameranými na gastronómiu (Slovensko a Poľsko). Účastníci získajú možnosť spoločného učenia, výmeny skúseností a osvojenia princípov udržateľnej a ekologickej gastronómie. Plánované trvanie aktivity (09-11 2026) a počet účastníkov: • Dĺžka výmenného pobytu: 6 dní (3 dni na Slovensku, 3 dni v Poľsku). • Počet účastníkov: 50 (SK workshop=25 SK, 25 PL), (PL workshop=25 SK, 25 PL), vrátane študentov a pedagogických pracovníkov. Miesto a spôsob zapojenia zahraničného partnera: • Miesta konania: partnerské školy a vybrané gastroprevádzky v oboch krajinách. • Poľský partner sa zapojí ako spoluorganizátor výmenného pobytu: zabezpečí priestory, odborníkov/kuchárov, logistickú podporu a prispieva k výmene know-how a inovácií v zero waste gastronómii. Vzdelávacie bloky a praktické dielne: • Každý deň bude zameraný na samostatný tematický modul (napr. zero waste prístupy v kuchyni, spracovanie zvyškových surovín, fermentácia a konzervácia, plánovanie menu s minimálnym odpadom). • Praktické varenie v zmiešaných skupinách SK+PL. • Návštevy ekologicky orientovaných gastroprevádzok a diskusie s odborníkmi z praxe. Poskytnuté služby pre účastníkov: • Celodenné stravovanie (raňajky, obed, večera, občerstvenie, kávové prestávky). • Študijné materiály, fotodokumentácia a videá. • Mentoring a konzultácie so skúsenými kuchármi. Očakávané výstupy a výsledky aktivity: • Posilnenie praktických zručností a zavedenie nových metódik v gastronómii. • Efektívne využitie moderného vybavenia a zvýšenie ekologickej zodpovednosti. • Výstupy: metodické materiály (recepty, postupy), trvalo dostupný edukačný obsah, certifikát absolvovania. • Prehĺbenie spolupráce SK/PL a kontakt s odborníkmi. Súčasťou úlohy je tvorba videozáznamov na Slovensku a v Poľsku. Videá dokumentujú praktickú časť - varenie, spracovanie surovín a zvyškov - a slúžia ako výstup pre účastníkov aj trvalo dostupný edukačný obsah. Budú upravené, doplnené titulkami, logami a komentárom, zverejnené online s QR kódmi v receptári. Plánované propagačné aktivity: • Vytvorenie sekcie na webových stránkach partnerských škôl s informáciami o aktivitách a výstupoch projektu. • Pravidelné príspevky na sociálnych sieťach dokumentujúce priebeh výmenných pobytov. • Tieto propagačné aktivity sú súčasťou celého projektu a podporujú jeho viditeľnosť; konkrétne výstupy (fotografie, videá, články) sú priradené k jednotlivým výmenným pobytom. PL - Celem zadania jest zorganizowanie dwóch transgranicznych wymian między partnerskimi szkołami zawodowymi o profilu gastronomicznym (Słowacja i Polska). Uczestnicy będą mieli możliwość wspólnej nauki, wymiany doświadczeń oraz przyswojenia zasad zrównoważonej i ekologicznej gastronomii. Planowany</p>
---------------------------	--

Opis úlohy / Opis zadania	<p>czas trwania (09-11 2026) i liczba uczestników: • Długość pobytu wymiennego: 6 dni (3 dni na Słowacji, 3 dni w Polsce). • Liczba uczestników: 50 (SK workshop=25 SK, 25 PL), (PL workshop=25 SK, 25 PL), w tym uczniowie i nauczyciele. Miejsce i sposób zaangażowania partnera zagranicznego: • Miejsca realizacji: szkoły partnerskie oraz wybrane obiekty gastronomiczne w obu krajach. • Polski partner zaangażuje się jako współorganizator pobytu wymiennego: zapewni przestrzeń, ekspertów/kucharzy, wsparcie logistyczne oraz przyczyni się do wymiany know-how i innowacji w gastronomii zero waste. Bloki edukacyjne i warsztaty praktyczne: • Każdy dzień będzie poświęcony osobnemu modułowi tematycznemu (np. podejścia zero waste w kuchni, przetwarzanie resztek surowców, fermentacja i konserwacja żywności, planowanie menu z minimalnymi odpadami). • Praktyczne gotowanie w mieszanych grupach SK+PL. • Wizyty w ekologicznie zorientowanych obiektach gastronomicznych oraz dyskusje z ekspertami z praktyki. Usługi zapewnione uczestnikom: • Całodzienne wyżywienie (śniadanie, obiad, kolacja, przekąski, przerwy kawowe). • Materiały edukacyjne, dokumentacja fotograficzna i wideo. • Mentoring i konsultacje z doświadczonymi kucharzami. Oczekiwane rezultaty i efekty działań: • Wzmocnienie praktycznych umiejętności i wdrożenie nowych metod w gastronomii. • Efektywne wykorzystanie nowoczesnego wyposażenia i zwiększenie odpowiedzialności ekologicznej. • Rezultaty: materiały metodyczne (przepisy, procedury), trwałe zasoby edukacyjne, certyfikat ukończenia. • Pogłębienie współpracy SK/PL i kontakt z ekspertami. Tworzenie materiałów wideo: częścią projektu jest nagrywanie warsztatów na Słowacji i w Polsce. Filmy dokumentują część praktyczną – gotowanie, przetwarzanie surowców i resztek – i służą uczestnikom oraz jako trwały materiał edukacyjny dla szkół, restauracji i społeczeństwa. Materiały będą zmontowane, uzupełnione napisami, logotypami i komentarzem, udostępnione online z kodami QR w receptariuszu. Planowane działania promocyjne: • Utworzenie sekcji na stronach internetowych szkół partnerskich z informacjami o działaniach i rezultatach projektu. • Regularne posty w mediach społecznościowych dokumentujące przebieg wymiany. • Działania promocyjne są częścią całego projektu i wspierają jego widoczność; konkretne rezultaty (zdjęcia, filmy, artykuły) są przypisane do poszczególnych pobytów wymiennych.</p>
---------------------------	---

Ukazovatele výstupov pre danú úlohu / Wskaźniki produktów programu dla zadania

Názov ukazovateľa Nazwa wskaźnika	Merná jednotka Jednostka miary	Plánovaná cieľová hodnota ukazovateľa Planowana wartość docelowa wskaźnika
RCO 87 - Organizácie zapojené do cezhraničnej spolupráce → POZOR! Tento indikátor je možné priradiť k jednej úlohe iba raz Počet jednotiek je počet malých projektových partnerov	Počet organizácií Liczba organizacji	2,00
Dokumenty potvrdzujúce realizáciu úlohy a dosiahnutie ukazovateľa výstupu /Dokumenty potwierdzające realizację zadania i osiągnięcie wskaźnika produktu programu	Povinné dokumenty /Dokumenty obowiązkowe žiadost' o poskytnutie príspevku na malý projekt / wniosek o dofinansowanie małego projektu vyhlásenia o partnerstve priložené k žiadosti o poskytnutie príspevku / deklaracje partnerstwa załączone do wniosku o dofinansowanie	Ďalšie dokumenty /Dokumenty dodatkowe
RCO 81 Účast na spoločných cezhraničných akciách → Študijné návštevy/stáže	Počet osôb/účastníkov Liczba osób/uczestników	100,00

<p>Dokumenty potwierdzujące realizację ułohy a dosiahnutie ukazovateľa výstupu /Dokumenty potwierdzające realizację zadania i osiągnięcie wskaźnika produktu programu</p>	<p>Povinné dokumenty /Dokumenty obowiązkowe</p> <p>prezenčná listina (meno, priezvisko, inštitúcia, podpis, ako aj ďalšie informácie, ktoré sú odôvodnené špecifickosťou malého projektu, napr. štát/bydlisko účastníka) alebo print screen s viditeľným počtom účastníkov podujatia - v prípade online podujatí / lista obecności (imię, nazwisko, instytucja, podpis , a także inne informacje, których pozyskanie jest uzasadnione specyfiką małego projektu, np. kraj/miejscowość zamieszkania uczestnika) lub print screen z uwidocznieniem liczby uczestników wydarzenia - dla wydarzeń online</p> <p>foto/video dokumentácia preukazujúca, že podujatie bolo uskutočnené so správnym označením v súlade s pravidlami programu / dokumentacja zdjęciowa/filmowa potwierdzająca realizację wydarzenia z uwidocznieniem prawidłowego oznakowania, zgodnie z zasadami programu</p> <p>preberací protokol na externé služby/dodávky potvrdzujúce realizáciu služieb/dodávok v súlade s parametrami uvedenými v zmluve o poskytnutí príspevku (týka sa služieb/dodávok neocenených na základe prílohy 2 alebo služieb/dodávok, ktorých ocenenie presahuje 500 EUR) / protokol odbioru usług zewnętrznych/dostaw potwierdzający realizację usług/dostaw zgodnie z parametrami wskazanymi w umowie o dofinansowanie (dotyczy usług/dostaw, których wycena nie nastąpiła na podstawie załącznika nr 2 albo usług/dostaw, których wycena przekracza 500 EUR)</p> <p>vyhlásenie prijímateľa potvrdzujúce realizáciu externých služieb/dodávok ocenených v súlade s prílohou 2 alebo služieb/dodávok v hodnote nižšej ako 500 EUR / oświadczenie beneficjenta potwierdzające realizację usług zewnętrznych/dostaw, których wycena nastąpiła na podstawie załącznika nr 2 albo usług/dostaw, których wycena nie przekracza 500 EUR</p> <p>oznámenie/program podujatia / ogłoszenie/program wydarzenia</p> <p>pravidlá podujatia, ak je to relevantné / regulamin wydarzenia, o ile dotyczy</p> <p>fotodokumentácia/videodokumentácia/odkaz/záznam vzdelávacích materiálov vytvorených v rámci projektu s uvedením správneho označenia podľa pravidiel programu - ak je prijímateľ organizátorom / dokumentacja zdjęciowa/filmowa/ścieżka dostępu/zapis materiałów edukacyjnych wytworzonych w ramach projektu z uwidocznieniem prawidłowego oznakowania, zgodnie z zasadami programu - w przypadku gdy beneficjent jest organizatorem</p> <p>dokument potvrdzujúci ukončenie podujatia, ktorý organizátor vydá účastníkom - ak je prijímateľ účastníkom / dokument potwierdzający ukończenie wydarzenia wydany przez organizatora uczestnikom - w przypadku gdy beneficjent jest uczestnikiem</p> <p>zdokladovanie účasti na podujatí (fotografie/videá/snímky obrazovky z online podujatí) - ak je prijímateľ účastníkom / udokumentowanie uczestnictwa w wydarzeniu (zdjęcia/filmy/print screeny z wydarzeń online) - w przypadku gdy beneficjent jest uczestnikiem</p> <p>správa o študijnej návšteve/stáži - ak je prijímateľ účastníkom / sprawozdanie z wizyty studyjnej/staży - w przypadku gdy beneficjent jest uczestnikiem</p>	<p>Ďalšie dokumenty /Dokumenty dodatkowe</p>
---	--	--

Ukazovatele vlastných výstupov pre danú úlohu / Wskaźniki produktów własnych dla zadania			
Názov ukazovateľa Nazwa wskaźnika	Merná jednotka Jednostka miary	Plánovaná hodnota ukazovateľa. Planowana wartość docelowa wskaźnika	
Počet vyrobených filmov –Film	Kus /szt	1,00	
Dokumenty potvrdzujúce realizáciu úlohy a dosiahnutie vlastných ukazovateľov /Dokumenty potwierdzające realizację zadania i osiągnięcie wskaźnika produktu własnego	<p>Povinné dokumenty /Dokumenty obowiązkowe fotodokumentácia/videodokumentácia/odkaz/záznam vzdelávacích materiálov vytvorených v rámci projektu s uvedením správneho označenia podľa pravidiel programu / dokumentacja zdjęciowa/filmowa/ścieżka dostępu/zapis produktów wytworzonych w ramach projektu z uwidocznieniem prawidłowego oznakowania, zgodnie z zasadami programu</p> <p>preberací protokol na externé služby/dodávky potvrdzujúce realizáciu služieb/dodávok v súlade s parametrami uvedenými v zmluve o poskytnutí príspevku (týka sa služieb/dodávok neocenovaných na základe prílohy 2 alebo služieb/dodávok, ktorých ocenenie presahuje 500 EUR) / protokół odbioru usług zewnętrznych/dostaw potwierdzający realizację usług/dostaw zgodnie z parametrami wskazanymi w umowie o dofinansowanie (dotyczy usług/dostaw, których wycena nie nastąpiła na podstawie załącznika nr 2 albo usług/dostaw, których wycena przekracza 500 EUR)</p> <p>vyhlásenie prijímateľa potvrdzujúce realizáciu externých služieb/dodávok ocenených v súlade s prílohou 2 alebo služieb/dodávok v hodnote nižšej ako 500 EUR / oświadczenie beneficjenta potwierdzające realizację usług zewnętrznych/dostaw, których wycena nastąpiła na podstawie załącznika nr 2 albo usług/dostaw, których wycena nie przekracza 500 EUR</p>	Ďalšie dokumenty /Dokumenty dodatkowe	
Aktivity naplánované na realizáciu v rámci úlohy / Działania planowane do zrealizowania w ramach zadania			
Názov aktivity vyplývajúci z opisu úlohy Nazwa działania wynikająca z opisu zadania	Počet aktivít Liczba działań	Povinné dokumenty Dokumenty obowiązkowe potwierdzające realizację działania	Doplňujúce dokumenty potvrdzujúce realizáciu aktivity Dokumenty dodatkowe potwierdzające realizację działania
Návšteva ekologicky orientovaných gastroprevádzok	2	zdokladovanie účasti na podujatí (fotografie/videá/snímky obrazovky z online podujatí) - ak je prijímateľ účastníkom / udokumentovanie uczestnictwa w wydarzeniu (zdjęcia/filmy/print screeny z wydarzeń online) - w przypadku gdy beneficjent jest uczestnikiem	Netýka sa/Nie dotyczy
Konverzný kurz z meny PLN pre EUR - uplatňuje sa na poľských žiadateľov Kurs przeliczeniowy kosztów z waluty PLN na walutę EUR - dotyczy polskich wnioskodawców		4.1775	
Rozpočtový projekt pre túto úlohu 2 / Projekt budżetu dla zadania 2			

Kategória výdavku Kategoria wydatku	Názov výdavku Nazwa wydatku	Popis výdavku Opis wydatku	Počet jednotiek Liczba jednostek	Merná jednotka Wartość jednostki	Merná jednotka Jednostka miary	Celková hodnota Wartość całkowita	Dokumenty potvrdzujúce odhad hodnoty výdavkov Dokumenty potwierdzające oszacowanie wartości wydatku
Náklady na externé odborné znalosti a služby / Koszty ekspertów zewnętrznych i koszty usług zewnętrznych	Tłumaczenie	<p>SK- Tłumońnicza służba zapewni profesjonalne obojstronne (SK = PL) językowe tłumaczenie podczas wymiennego studijnego pobytu, który jest kluczową aktywnością projektu. Podjęcie przebiega w czterech celodennych wyjazdach (każdy dzień samostatny tematyczny moduł), które będą przebiegały 3 dni w Polsce i 3 dni w Słowacji, w tym za udziału obojstronnych grup uczestników - studentów, pedagogów.</p> <p>Tłumaczenie będzie przebiegało w odrobnej terminologii (gastronomia, środowisko, technologie przetwarzania żywności).</p> <p>Tłumacznik musi zlecać dynamiczną interakcję między uczestnikami, praktycznymi wskazówkami i wykładami.</p> <p>Tłumacznik będzie podczas aktywności nieprzerwanie obecny w przestrzeniach szkoły a/alebo podjęcia, a będzie aktywnie tłumaczył treść podjęcia dla wszystkich uczestników.</p> <p>Počet dní: 6 dní (3 na SK + 3 v PL) Počet hodín denne: 8 hodín Celkový počet tlmočených hodín: 48 hodín Sadzba: 303 EUR/deň (čo predstavuje 37,88 EUR/hod.) Celkový náklad: 6 dní x 8 hodín = 48 hodín 6 dní x 303 EUR = 1 818 EUR</p> <p>PL - Usługa tłumaczeniowa zapewni profesjonalne, dwustronne (SK = PL) tłumaczenie językowe podczas wymiany edukacyjnej, która stanowi kluczową aktywność projektu. Wydarzenie odbędzie się w ramach czterech całonocnych bloków edukacyjnych (każdego dnia inny moduł tematyczny), realizowanych przez trzy dni w Słowacji i trzy dni w Polsce, zawsze z udziałem obu narodowych grup uczestników - uczniów, nauczycieli.</p> <p>Tłumaczenie będzie odbywać się z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii (gastronomia, środowisko naturalne, technologie przetwarzania żywności).</p> <p>Tłumacz musi być zdolny do dynamicznej interakcji z uczestnikami, praktycznymi wskazówkami i wykładami.</p> <p>Tłumacz będzie obecny nieprzerwanie podczas działań w przestrzeniach szkoły i/lub miejsca wydarzenia, aktywnie tłumacząc treść spotkania dla wszystkich uczestników.</p> <p>Liczba dni: 6 dni (3 na SK + 3 w PL) Liczba godzin dziennie: 8 godzin Łączna liczba godzin tłumaczenia: 48 godzin Stawka: 303 EUR/dzień (co odpowiada 37,88 EUR/godz.) Całkowity koszt: 6 dni x 8 godzin = 48 godzin 6 dni x 303 EUR = 1 818 EUR</p>	6,00	303,00 €	303 euro/8 godzin tłumaczenia 37,8 euro/1 godzin tłumaczenia	1 818,00 €	
Náklady na externé odborné znalosti a služby / Koszty ekspertów zewnętrznych i koszty usług zewnętrznych	Stravovanie účastníkov seminárov/podujati v rámci malého projektu (do 100 účastníkov) - obied, večera, prestávka na kávu	<p>SK- Strawowanie jest integralną częścią wymiany pobytów uczniów i nauczycieli ze Słowacji i Polski, realizowanej w ramach małego projektu w duchu zero waste filozofii. Podczas każdego pobytu grupa 50 uczestników (uczniowie + nauczyciele) odwiedza szkołę partnerską na dwa pełne dni, w trakcie których bierze udział we wspólnych praktycznych zajęciach.</p> <p>Počet účastníkov na jeden pobyt: 50 osôb Počet plných dní na jednej strane: 2 dni Počet jednotiek na jednej strane: 50 účastníkov x 2 dni = 100 jednotiek</p> <p>Spolu: Slovenská strana: 100 jednotiek Polská strana: 100 jednotiek Celkovo: 200 jednotiek Jednotka = stravovací balík na 1 osobu na 1 deň (obed + večera + coffee break)</p> <p>PL- Catering jest integralną częścią wymiany uczniów i nauczycieli ze Słowacji i Polski, realizowanej w ramach małego projektu w duchu filozofii zero waste. Podczas każdego pobytu grupa 50 uczestników (uczniowie + nauczyciele) odwiedza szkołę partnerską na dwa pełne dni, w trakcie których bierze udział we wspólnych praktycznych zajęciach.</p> <p>Liczba uczestników na jeden pobyt: 50 osób Liczba pełnych dni po jednej stronie: 2 dni Liczba jednostek po jednej stronie: 50 uczestników x 2 dni = 100 jednostek</p> <p>Razem: Strona słowacka: 100 jednostek Strona polska: 100 jednostek Łącznie: 200 jednostek Jednostka = pakiet żywieniowy na 1 osobę na 1 dzień (obiad + kolacja + przerwa kawowa)</p>	200,00	24,90 €	euro/osoba	4 980,00 €	

<p>Náklady na externé odborné znalosti a služby / Koszty ekspertów zewnętrznych i koszty usług zewnętrznych</p>	<p>Ubytovanie s raňajkami</p>	<p>SK- Ubytovanie s raňajkami predstavuje nevyhnutnú súčasť organizácie cezhraničných výmenných pobytov študentov a pedagógov zo Slovenska a Poľska. Táto položka pokrýva náklady spojené s zabezpečením nocľahu a raňajok pre účastníkov počas ich pobytu v partnerskej škole.</p> <p>Počet účastníkov ubytovaných na Slovensku: 25 osôb (poľski účastníci). Počet nocí na Slovensku: 2 noci. Počet ubytovacích jednotiek na Slovensku: 25 osôb × 2 noci = 50 jednotiek. Počet účastníkov ubytovaných v Poľsku: 25 osôb (slovenski účastníci). Počet nocí v Poľsku: 2 noci. Počet ubytovacích jednotiek v Poľsku: 25 osôb × 2 noci = 50 jednotiek. Celkovo: 100 ubytovacích jednotiek (noc + raňajky).</p> <p>PL- Zakwaterowanie ze śniadaniem stanowi niezbędną część organizacji transgranicznych wymian uczniów i nauczycieli ze Słowacji i Polski. Ta pozycja pokrywa koszty związane z zapewnieniem noclegu i śniadań dla uczestników podczas ich pobytu w partnerskiej szkole.</p> <p>Liczba uczestników zakwaterowanych na Słowacji: 25 osôb (uczestnicy z Polski). Liczba nocy na Słowacji: 2 noce. Liczba jednostek zakwaterowania na Słowacji: 25 osôb × 2 noce = 50 jednostek. Liczba uczestników zakwaterowanych w Polsce: 25 osôb (uczestnicy ze Słowacji). Liczba nocy w Polsce: 2 noce. Liczba jednostek zakwaterowania w Polsce: 25 osôb × 2 noce = 50 jednostek. Razem: 100 jednostek zakwaterowania (nocleg + śniadanie).</p>	<p>100,00</p>	<p>49,80 €</p>	<p>euro/osoba</p>	<p>4 980,00 €</p>	
---	-------------------------------	--	---------------	----------------	-------------------	-------------------	--

Náklady na externé odborné znalosti a služby / Koszty ekspertów zewnętrznych i koszty usług zewnętrznych	konferenčná súprava (poznámkový blok, pero)	SK- Výdavok „konferenčná súprava (poznámkový blok, pero)“ predstavuje základný materiál pre účastníkov cezhraničných výmenných pobytov žiakov a učiteľov zo Slovenska a Poľska, ktorý podporuje aktívne zapojenie sa do vzdelávacích a praktických aktivít počas pobytov. PL- Wydatki na „zestaw konferencyjny (notes, długopis)“ stanowią podstawowy materiał dla uczestników w transgranicznych wymianach uczniów i nauczycieli ze Słowacji i Polski, który wspiera aktywne zaangażowanie się w działania edukacyjne i praktyczne podczas pobytów.	50,00	17,10 €	euro/konferenčný set	855,00 €	
--	--	--	-------	---------	----------------------	----------	--

Náklady na externé odborné znalosti a služby / Koszty ekspertów zewnętrznych i koszty usług zewnętrznych	Preprava účastníkov cezhraničných podujatí (preprava osôb na semináre, festivaly, konferencie atď.)	<p>SK - Táto položka predstavuje náklady spojené s organizáciou prepravy žiakov a pedagógov zo Slovenska a Poľska počas realizácie dvoch cezhraničných výmenných pobytov, ktoré sú súčasťou projektu. Cieľom je zabezpečiť komfortnú a bezpečnú dopravu účastníkov na partnerskú školu.</p> <p>Preprava poľských účastníkov na Slovensko: Jeden prejazd z Poľska na Slovensko (Iwonicz-Zdrój - Prešov): 123 km Návrat prepravcu späť do Poľska (Prešov-Iwonicz-Zdrój): 123 km Tretí deň opäť preprava z Poľska na Slovensko(Iwonicz-Zdrój-Prešov): 123 k Návrat prepravcu späť do Poľska: 123 km Celkové kilometre pre poľskú skupinu: (123 + 123) + (123 + 123) = 492 km</p> <p>Preprava slovenských účastníkov do Poľska: Trasa Slovensko – Poľsko: 123 km (Prešov-Iwonicz-Zdrój) Návrat prepravcu späť na Slovensko: 123 km (Iwonicz-Zdrój-Polsko) Druhý presun tam a späť: 123 km + 123 km Celkové kilometre pre slovenskú skupinu: (123 + 123) + (123 + 123) = 492 km Spolu kilometre prepravy účastníkov: 984 km</p> <p>PL - Tá pozícia obejmuje koszty związane z organizacją transportu uczniów i nauczycieli ze Słowacji i Polski podczas realizacji dwóch transgranicznych wymian, będących częścią projektu. Celem jest zapewnienie komfortowego i bezpiecznego transportu uczestników do szkoły partnerskiej.</p> <p>Transport uczestników z Polski na Słowację: Jeden przejazd z Polski na Słowację (Iwonicz-Zdrój - Preszów): 123 km Powrót przewoźnika do Polski (Preszów - Iwonicz-Zdrój): 123 km Trzeciego dnia ponowny przejazd z Polski na Słowację (Iwonicz-Zdrój - Preszów): 123 km Powrót przewoźnika do Polski: 123 km Łączny dystans dla grupy polskiej: (123 + 123) + (123 + 123) = 492 km</p> <p>Transport uczestników ze Słowacji do Polski: Trasa Słowacja – Polska: 123 km (Preszów – Iwonicz-Zdrój) Powrót przewoźnika na Słowację: 123 km (Iwonicz-Zdrój - Preszów) Drugi przejazd tam i z powrotem: 123 km + 123 km Łączny dystans dla grupy słowackiej: (123 + 123) + (123 + 123) = 492 km Łączny dystans transportu uczestników: 984 km</p>	984,00	2,50 €	euro/km	2 460,00 €
Náklady na externé odborné znalosti a služby / Koszty ekspertów zewnętrznych i koszty usług zewnętrznych	Iná tvorba videozáznamu	<p>SK - Cena stanovená na základe prístupu k tomu, čo príloha Tvorba videozáznamu predstavuje kľúčový výstup projektu, ktorý bude slúžiť ako multimediálny podklad pre digitálny aj tlačový „Zero Waste Receptár“. Video budú dokumentovať praktické fast Zero Waste Akadémie (workshopy, varenie, spracovanie surovín a rybníkov, pričom budú určené nielen ako výstup pre účastníkov, ale aj ako trvalo dostupný edukačný obsah pre školy, restaurácie a verejnosť.</p> <p>Hitové video budú spracované, zosťrihané a doplnené titulkami, logami projektu a základným komentárom. Bude vytvorená séria krátkych videí (napr. 1-3 min) zobrazujúcich rôzne recepty alebo postupy. Video budú zverejnené na online platforme (napr. YouTube), pričom vďaka QR kódovi budú na ne odkazovať QR kódy.</p> <p>Slovenská strana Počet natáčacích dní: 3 dni Počet hodín natáčania denne: 6 - 8 hodín Typ záznamu: HD videozáznam s praktickými workshopmi a varením a rozhovory so študentmi a expertmi Výstupy: min. 5 zosťrihaných videí (každé 1-3 min), grafické intro/outro, titulky, vizuálne logo, hudobný podklad, základná postprodukcia Poľská strana: Počet natáčacích dní: 3 dni Počet hodín natáčania denne: 6 - 8 hodín Typ záznamu: rovnaký rozsah a výstupy ako na slovenskej strane Spoločné výstupy: Spolu min. 10 videí pre receptár</p> <p>Všetky video budú upravené na rovnakú vizuálnu identitu projektu Príprava QR kódov na každý videozáznam (na vloženie do tlačenej publikácie) Vytvorenie spravidelného textu a popisov k videám</p> <p>Technické požiadavky na dodávateľa: HD kamera (min. 1080p), stabilizácia obrázu Externý mikrofón pre čistý zvuk Profesionálne osvetlenie v prípade potreby Skúsenosti s natáčaním edukačného / promo obsahu Postprodukcia: strih, úprava farieb, titulky, hudba (bez autorských práv), logá partnerov a programu</p> <p>PL - Cena ustalena na podstawie badania rynku, patrz załącznik Opracowanie nagrania wideo stanowi kluczowy rezultat projektu, który posłuży jako multimedialna podstawa dla cyfrowej i drukowanej wersji „Zero Waste Receptarza“. Nagrania będą dokumentować praktyczną część Akademii Zero Waste (workshopy, gotowanie, przetwarzanie surowców i resztek), a ich celem będzie nie tylko przekazanie treści uczestnikom, lecz także stworzenie trwałego materiału edukacyjnego dla szkół, restauracji i szerzej publiczności. Celem o filmy zostaną umieszczone, uzupełnione o napisy, logotypy projektu oraz podstawowy komentarz. Powstanie seria krótkich filmów (np. 1-3 minuty) przedstawiających różne przepisy lub techniki. Filmy zostaną opublikowane na platformie internetowej (np. YouTube), a w drukowanym receptarzu będą do nich dodane kody QR.</p> <p>Strona słowacka: Liczba dni nagrywania: 3 dni Czas nagrywania dziennie: 6-8 godzin Typ nagrania: nagrania HD z praktycznych warsztatów i gotowania + wywiady z uczniami i ekspertami Rezultaty: min. 5 zmontowanych filmów (każdy 1-3 min), graficzne intro/outro, napisy, logotypy, podkład muzyczny, podstawowa postprodukcja Strona polska: Liczba dni nagrywania: 3 dni Czas nagrywania dziennie: 6-8 godzin Typ nagrania: taki sam zakres i rezultaty jak po stronie słowackiej</p> <p>Wspólne rezultaty: Łącznie minimum 10 filmów do receptarza Wszystkie filmy będą zmontowane zgodnie z jednolitą identyfikacją wizualną projektu Przygotowanie kodów QR do każdego nagrania wideo (do umieszczenia w wersji drukowanej) Opracowanie opisów i tekstów towarzyszących do filmów</p> <p>Wymagania techniczne wobec wykonawcy: Kamera HD (minimum 1080p), stabilizacja obrázu Zewnętrzny mikrofon zapewniający czysty dźwięk Profesjonalne oświetlenie w razie potrzeby Doświadczenie w realizacji nagrań edukacyjnych/promocyjnych Postprodukcja: montaż, korekta kolorów, napisy, muzyka, loga partnerów i programu</p>	1,00	2 800,00 €	zestaw	2 800,00 € Cenový prehľad_Tvorba videozáznamu.pdf
Spolu / Razem		17 893,00 €	---			
Paušálne náklady / Koszty rozliczane stawką ryczałtową						
Náklady na zamestnancov / Koszty personelu		3 578,60 €	Áno/Tak			
Cestovné náklady a ubytovanie / Koszty podróży i zakwaterowanie		0,00 €	Nie/Nie			
Kancelária a administratívne náklady / Koszty biurowe i administracyjne		536,79 €	Áno/Tak			
Spolu / Razem		4 115,39 €	---			